

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91

elodie.leger@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

La Garelle

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 18 septembre 2019

Bourgogne 10 2019 Moût rouge

Acidité totale	4.1	g/L H2SO4
pH	3.41	
Acide tartrique	6.40	g/L
Acide L-malique	2.00	g/L
Potassium	1.6	g/L
Conseil	*	

Attention : Echantillon en fermentation. L'analyse des sucres ne pouvant être fiable, nous préférons ne pas rendre un résultat erroné

Equilibre acide correct

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

